

## Пекарня Grünhoff, Норден-Норддайх

### Идеальное решение

Мастер хлебопекарного и кондитерского дела Ларс Грюнхофф ценит кольцевые хлебопекарные печи весьма высоко. И все же, рассказывая о них, он совсем скоро добавляет «да, но». Ларс Грюнхофф знает, что есть также другие решения, которые ни в чем не уступают кольцевым печам и порой обладают даже большими преимуществами. Свои две кольцевые печи он дополнил MIWE ideal e+ с variobake. «Идеальное решение», – говорит Грюнхофф, указывая на энергопотребление и – что имеет наибольшее значение – на достигнутое качество выпечки.

Для того, чтобы убедиться в качестве выпечки, было решено попробовать предлагаемое в пекарне изделие из слоеного дрожжевого теста. «Вечером оно должно быть таким же сочным и вкусным, как с утра, когда его только достали из печи», – аргументирует Грюнхофф. И действительно, оно не потеряло своего вкуса, сохранив нежную и хрустящую корочку, а также сочный и рыхлый

мякиш. Грюнхофф вместе со своими сотрудниками вполне осознанно выпекает в MIWE ideal e+ дрожжевые слойки, что дает возможность получить как раз такой результат.

«Мы хотим, чтобы каждый продукт выпекался в оптимальных условиях выпечки», – поясняет Грюнхофф свою основную идею. Его предприятие имеет восемь филиалов, которые производят и продают хлебобулочные изделия, а также поставляют их многочисленным действующим в регионе оптовым покупателям из гостиничной и гастрономической сферы. Поскольку деятельность в регионе имеет сезонный характер, а именно она активно проходит лишь в летний период времени, приходится считаться с большими колебаниями производственной мощности. «Также этот факт мы хотели учесть при инвестициях средств в новые хлебопекарные печи», – сообщает Грюнхофф, будучи также инженером-экономистом производства, выполняющим точные расчеты.

Кольцевые печи хорошо удерживают тепло, однако они не имеют достаточной производственной гибкости, →



Оптимальное качество выпечки, производственная гибкость и сниженное энергопотребление – вот причины, которых вполне достаточно для мастера хлебопекарного и кондитерского дела Ларса Грюнхоффа, чтобы сделать ставку на MIWE ideal с variobake.



Для выпечки каждого изделия используется лучшее пекарное оборудование из имеющегося.

поскольку всегда приходится нагревать все поды. MIWE ideal e+, работающая по принципу циркуляции горячего воздуха, сконструирована как двухконтурная печь с возможностью отдельного управления каждой из двух групп подов. «При необходимости в зимний период времени мы можем задействовать лишь одну группу подов», – добавляет Грюнхофф, рассказывая о своей идее.

Важным аспектом для него является, прежде всего, то, что MIWE ideal e+ отличается высокой производственной гибкостью. «Используя кольцевые печи, необходимо точно продумывать, что и когда выпекать, поскольку температура в этих печах падает очень медленно». Для определенных изделий такая характеристика, обеспечиваемая высокой теплоаккумулирующей способностью кольцевых печей, является неоспоримым преимуществом. Так, например, Грюнхофф выпекает в своих двух кольцевых печах, прежде всего, хлеб. Обе кольцевые печи и MIWE ideal e+ работают в сочетании с системой загрузки, которая выполняет, прежде всего, посадку хлеба на каменные поды.

Ларс Грюнхофф отказался от одной классической стеллажной печи и одной ротационной печи с кольцевой технологией. Последняя стала для него слишком большой, поскольку состояла из 24 противней. «Мы производим меньшие партии». Что касается стеллажных печей, то сегодня на предприятии Грюнхоффа можно увидеть еще три такие печи. Они используются для выпечки французских городских булочек и булочек с семенами. «И все же наша двойная стеллажная печь иногда остается незадействованной даже в сезон»,



Выдвижные поды позволяют легко выполнять посадку изделий в печь и их выемку из печи.

– поясняет Грюнхофф. Он указывает, что это стало следствием того, что все возрастающая доля изделий выпекается в филиалах.

Между тем, во всех восьми филиалах используются одинаковые печи – магазинные печи MIWE aero. В течение всего дня в них выпекаются булочки шести видов. Преимуществом использования одинаковых печей является то, что во всех филиалах обеспечивается одно и то же качество выпечки, а также то, что обслуживание всех печей могут выполнять в том числе подменные работники или помощники.

В филиалах выпекаются тестовые заготовки, прошедшие расстойку в расстойных шкафах GVA, а также тестовые заготовки, поставленные в филиалы в охлажденном состоянии и подготовленные к выпечке в шкафах GVA. Ларс Грюнхофф считает это положительным моментом, поскольку отпадает необходимость в поиске оптимальных процессов расстойки в филиалах. «Таким образом, мы можем предлагать свежеспециальные булочки в течение всего дня», – делится Грюнхофф философией своего предприятия.

При производстве других изделий высокое качество обеспечивается за счет использования теста на соленой закваске собственного приготовления. «Выпечка играет здесь центральную роль», – рассказывает Грюнхофф, указывая на гармоничное сочетание хрустящей корочки и сочного мякиша. Только по этой причине он много лет тому назад остановил свой выбор на печах с кольцевой технологией.



Эта технология по мнению Грюнхоффа все же имеет определенные недостатки, поэтому было решено приобрести новую MIWE ideal e+ с variobake, ставшую идеальным дополнением имеющейся системы печей: «Теперь мы можем воспроизвести характеристики выпечки, которые прежде при использовании печи с циркуляцией горячего газа не представлялись возможными, и в то же время использовать производственную гибкость, характерную для печи с циркуляцией горячего газа».

Здесь следует отдать должное модулирующей горелке в сочетании с системой управления печи. Если раньше горелка могла работать только на двух ступенях мощности, то сейчас она обладает абсолютной гибкостью регулировки своей мощности. Стоит упомянуть однако, что это возможно лишь с газовыми горелками. Например, можно предотвратить резкое падение температуры выпечки после посадки хлеба в печь. Впоследствии горелка работает с малой мощностью, что, в свою очередь, не дает хлебу подгореть.

На основании всего вышесказанного можно сделать заключение, что выпечка в MIWE ideal e+ с variobake дает такие же результаты, как и выпечка в кольцевой печи или также в термомасляной печи. «Во многом MIWE ideal даже лучше», – добавляет Грюнхофф. Ведь система управления температурой обеспечивает весьма высокую точность, благодаря чему характеристики выпечки

можно точно согласовать с особенностями выпекаемого изделия. Недаром эта система получила название «variobake».

Ларс Грюнхофф вместе со своими сотрудниками быстро понял, какие изделия лучше всего выпекать в MIWE ideal e+. «На самом-то деле мы могли бы выпекать в ней все», – говорит сотрудник, работающий с печью. Но нельзя забывать и о других ярусных печах, которые необходимо задействовать, в первую очередь, в целях распределения производственной мощности.

Следовательно, печь с циркуляцией горячего газа с variobake используется исключительно для выпечки тщательно отобранных видов изделий. Среди них: дрожжевые слойки, круассаны и пироги. «Мы заметили, что они совсем иначе поднимаются, приобретают более привлекательный блеск и сохраняют необходимую сочность даже по прошествии нескольких часов после выпечки», – объясняет Грюнхофф.

Также определенные сорта хлеба, например, ржаной хлеб, выпекаются только в MIWE ideal e+ с variobake. Хлеб укладывается на оба выдвижных пода. Выполняется параллельная посадка хлеба с использованием системы загрузки Ahlborn и съемника, это позволяет исключить один рабочий этап и уменьшить нагрузку на чувствительные тестовые заготовки. Выпечка в MIWE ideal происходит на каменных подах, что также положительно сказывается на качестве. →



Первоклассное качество плюшек из слоеного дрожжевого теста даже еще вечером: сочные внутри и хрустящие снаружи.



Также круассаны, как и все прочие хлебобулочные изделия, мы производим сами. Выпекаются они в MIWE ideal, поскольку в этом случае обеспечивается их лучший подъем, как рассказывает Ларс Грюнхофф.

«В кольцевых печах ржаной хлеб растет больше в ширину, а в MIWE ideal – в высоту», – делится своим опытом Грюнхофф. Улучшенный подъем теста мастер хлебопекарного и кондитерского дела связывает, прежде всего, с воздействием насыщенного пара. MIWE ideal относится к классическим моделям хлебопекарных печей, тем не менее, она постоянно подвергается усовершенствованию своих деталей.

Так, благодаря конструкторам компании MIWE теперь она имеет название, дополненное знаком «e+». В этот раз печь была не только оснащена еще более мощным пароувлажнителем, но и усовершенствована с точки зрения энергопотребления. «Мы уже заметили, что расход газа стал меньше», – подводит итог Ларс Грюнхофф. Согласно данным компании MIWE коэффициент вторичного использования энергии повышен на 15 процентов.

Это означает, что потребляемая мощность по сравнению с предыдущими моделями может быть снижена на 20 процентов. И все это, как снова замечает Ларс Грюнхофф, при значительно повышенной мощности подачи пара. Точно отрегулированные характеристики выпечки также положительно влияют на энергопотребление. «В принципе, логично, – говорит Грюнхофф, – поскольку потребляется только то количество энергии, которое необходимо для выпечки».

Ларс Грюнхофф самостоятельно составил программы выпечки, предварительно получив вспомогательную информацию от мастера хлебопекарного дела компании MIWE. «Благодаря наглядной системе управления ТС это совсем несложный процесс». Необходимо лишь ввести нужные параметры выпечки на цветном сенсорном экране. Так можно задать и сохранить до восьми циклов выпечки с такими параметрами, как пар, тяга и температура.

Мастер хлебопекарного и кондитерского дела Грюнхофф составил программу выпечки даже для черного хлеба, время выпечки которого составляет семь часов. Согласно составленной программе в течение первых трех часов происходит снижение температуры выпечки с 240 °C до 140 °C. «В кольцевой печи это было бы невозможно. Хлеб подгорел бы». В течение последующих 4 часов происходит равномерная выпечка хлеба.



В качестве идеального решения Ларс Грюнхофф считает использование своих кольцевых печей, дополненных печью с циркуляцией горячего воздуха.

На каждом из двух выдвижных подов можно выпекать по 52 единицы черного хлеба весом семь килограмм каждый. «По прошествии некоторого времени становится видно, насколько качественное исполнение имеет печь», – рассказывает Ларс Грюнхофф с улыбкой на лице. Общий вес черного хлеба и форм для выпечки доходит примерно до 400 килограмм. Но для выдвижных подов MIWE ideal e+ это не составляет никаких проблем.

Также не наблюдается снижения температуры вследствие посадки в печь большого количества выпекаемых изделий. «На экране системы управления можно увидеть, что горелка работает», – поясняет Грюнхофф. Однако, горелка работает лишь с очень малой мощностью и точно поддерживает установленный температурный режим. «Это идеал», – говорит Грюнхофф с некой двусмысленностью!

## Вкратце о пекарне Grünhoff

Владелец: Ларс Грюнхофф  
Tunnelstraße 1  
26506 Norden-Norddeich

Филиалы: 8 + широкомасштабная поставка перепродавцам

## Количество сотрудников:

Производственный отдел: 24, из них 4 – ученики

Отдел сбыта: 80, из них 7 – ученики

Отдел отправки/логистики: 8

Администрация: 2

## Примеры цен:

Французские городские булочки 0,33 евро

Ржано-пшеничный хлеб 1000 г 3,10 евро

Специальный хлеб 1000 г 3,25 евро

Дрожжевые слойки 1,50 - 1,70 евро

Круассаны 0,95 евро

Пироги 1,70 - 2,65 евро